

## 食料自給率と学校給食

### Self-sufficiency Ratio for Food and School Lunch

宮 丸 慶 子\*

#### 要旨

わが国の学校給食の歴史は約 122 年の長きに亘る。明治 22 年、発祥当時の役割は貧困児童の救済であったといわれているが、その後の歴史の中で役割は時代とともに大きな変化をみせてきた。近年は児童の発育・発達とともに将来の健康に資するための「生きる力」の育成のために学校給食の役割に期待が寄せられている。知育・体育・徳育の基礎となる食育がすすめられ、その根底には食料自給問題との関わりも重要と考えられる。

キーワード：食育／食料自給／学校給食

#### I はじめに

2005 年 6 月に食育基本法<sup>1)</sup>が制定され、その施行に伴い学校給食においてもさまざまな食育が推進されてきた。食育基本法制定の背景には近年の国民の食生活をめぐる環境の大きな変化がある。

特に成長期における朝食欠食や孤食・個食の増加などの食習慣の乱れ、女性の社会進出にともなう食の外部化、ライフスタイルの多様化などによる生活時間の不規則化など、保護者が子どもの食を含めた生活全般の把握とその管理をおこなうことが困難な時代になっている。また、これまで家庭において親から子へと継承されてきた食材に関する知識や調理技術、地域の食文化、あるいは食に関するマナーなどを伝承することが難しくなっていることがいわれるようになって久しい。

学童期は発育・発達だけでなく、生涯にわたる望ましい生活習慣、とりわけ「生きる力」を身につける大切な時期でもあり、知育・体育・徳育の勉学とともにその基礎をなす食育の重要性が謳われ、内閣府では 2006 年の「食育推進基本計画」<sup>2)</sup>の成果と諸課題を踏まえて 2011 年から 5 年間の

食育推進の施策「第 2 次食育推進基本計画」<sup>3)</sup>を発表した。計画の中の第 2 食育推進の目標に関する事項の(4)学校給食における地場産物を使用する割合の増加を 30%以上へと、2015 年度までにその達成を目指している。

地場産物の利用はいわば地域内での食料自給といえるものである。(財)外食産業総合調査研究センターによる推計資料<sup>4)</sup>2008 年 5 月によれば、学校給食は外食産業の市場規模からいえば 1.9%とその規模はわずかだが、集団給食といわれるこの市場は学校教育が続く限り特定多数の人に継続的にサービスされることがその特徴であり、年間を通して一定量の消費の予測が可能である学校給食での利用に、国家の問題でもある食料自給との大きな関わりがみられる。

#### II 研究方法

##### 1. 調査時期、調査内容対象及び調査方法

- (1) 2011 年 1 月～6 月に石川県 K 市の 2009 年度学校給食献立内容を対象に食料自給率を検討した。
- (2) 食料自給率の算出には農林水産省が H P で提供している「料理自給率計算ソフト」を利用した。
- (3) 農林水産省などの公的データから食料自給

\* MIYAMARU, Keiko

北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 栄養指導論

率と地産地消を検討した。

## 2. 調査内容

### (1) 食料自給率の変化

食料自給率の算出方法は複数あるが、一般によく使用される、食料に含まれる熱量（カロリー）を用いて算出する「カロリーベース自給率」を用いて、その変化を探った。

### (2) 学校給食の食料自給率

計算ソフトを利用し、可能な限り産地の別に算出し、国内の平均的な自給率と比較した。

### (3) 地場産物を使用する割合

K市、H市のデータから、その利用状況を検討した。

## Ⅲ. 結果と考察

### 1. 食料自給率の変化

算出方法が複数ある食料自給率であるが、一般的なカロリーベース自給率でわが国の様子をみた。(図1) カロリーベース自給率は国民1人1日あたりに供給された国産食料の熱量を国民1人1日あたりに供給された総食料の熱量で除して算出できるが、1965年度の73%から大幅に低下し、2009年度は40%である。つまり60%を輸入に依存している現状である。

その急速な低下の原因を考えると、一つには食生活の「洋風化」がある。カロリーベース自給率73%の時代と現在のカロリーベース自給率40%の時代で国民の食物消費の内容が大きく変化している。(図2) 米類・野菜類が減少し、畜産物、

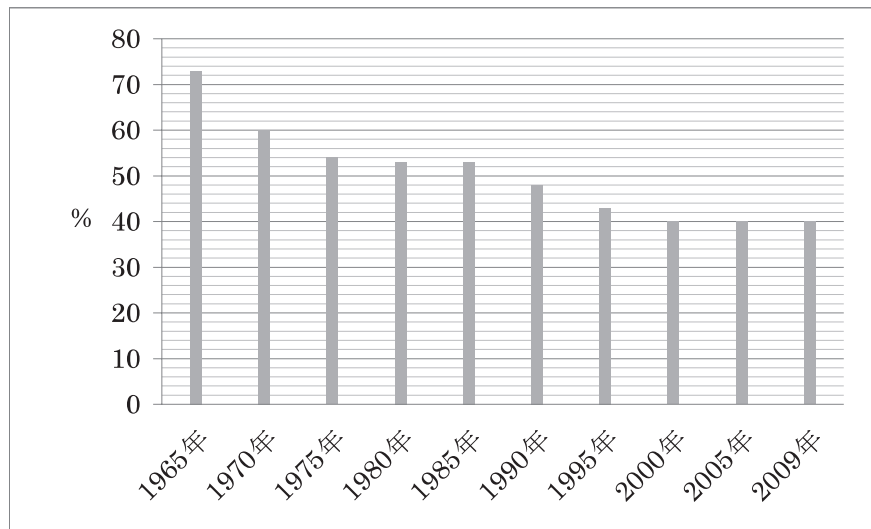


図1 食料自給率の推移（カロリーベース）

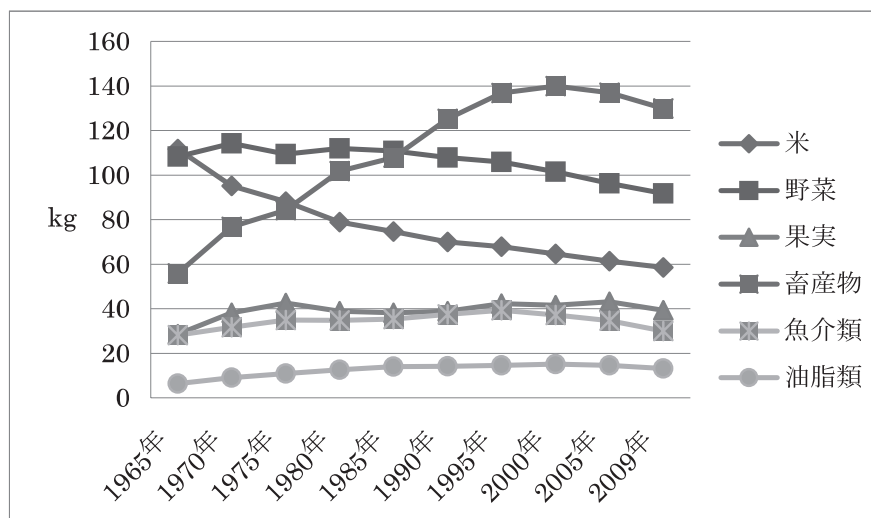


図2 国民1人1年当たりの品目別消費量の推移

油脂類、果物類の増加が目立っている。二つには農産物の生産体制の違いが考えられる。諸外国の生産体制は、規模が大きく粗放的である場合が多いが、わが国の場合は規模の小さな家庭経営で集約的な生産を行ってきたという違いがある。これは生産コストの差となり、価格が安価な輸入品に対抗することが困難な状況の結果ともいえる。

この食料自給率を高めるためにどのようなことが考えられるか。前述した食物消費の状況を改善していくことが考えられるが、習慣づけられた嗜好を変えることはなかなか難しいのが現状である。国民の食料消費が国産志向を高めることで国産農産物の消費増加となれば国内農産物生産が活発になると考えられるが、国民の消費動向は食の安全・安心の観点から国産品を望みながら一方で低価格な輸入品農産物の利用が多い外食に頼る傾向もみられる。しかし、ここに外食チェーン店等食品産業の農産物利用の在り方の国内産利用の拡大化という道が考えられよう。また国民はこの食料自給の現状を認識して食や農業に対する意識を向上させる、つまり「食育」でその消費の在り方を見直して自給率向上へつなげていくことが求められている。

## 2. 学校給食の食料自給率

### 2-1. K市学校給食の現状

K市学校給食の献立内容から食料自給率の検討を行った。2009年度の献立内容の一部を表1に示した。

K市の献立は統一献立で実施されているが、この給食の一つの特徴はいわゆる主食がそれぞれ通常より減量することで組み合わせて用いられていることである。例えばわかめご飯といなりうどん、胚芽バンズパンとスパゲッティという組み合わせがある。当地方の食文化に主食、主菜、副菜、汁物の献立パターンの汁物に、うどん汁と呼ばれるうどんが具の清汁や、茄子と素麺を具として使う清汁や味噌汁があり、それをご飯のおかずの汁物として摂る。これらが学校給食にも影響を与えていると考えられる。さらにこの献立にみる果物の内容はほとんどがキウイフルーツで作成されていた。キウイフルーツは近郊の町で生産もされているが、その量は少量である。しかし、輸入品の価

格が年間を通して比較的安定していること、ビタミンCの含有量が他の果物に比して多いことなどから利用しやすい果物であると考えられた。

表2に年間の給食回数と主食形態別回数とその割合を示した。平均するとご飯が59.2%、パンが40.8%の割合である。ご飯はそのうち白飯が62.3%を占め、残りは混ぜご飯等である。

表3にはK市学校給食と1997年国民健康・栄養調査報告<sup>5)</sup>の同年齢の食品群別摂取量を示した。年度が異なるのでおおよその傾向だが、1食平均の数値を見ると学校給食では穀類の小麦・加工品、種実類、野菜類のその他の野菜、乳類の利用が多く、逆に野菜類の緑黄色野菜、果実類、きのこ類、肉類、卵類などが少ない。また調味香辛料類の使用も少ないが、薄味でおいしい給食を整える工夫がなされていると考えられる。

学校給食の食品構成については、平成21年4月1日付けの通知「学校給食実施基準の施行について」<sup>6)</sup>で「食品構成については、学校給食摂取基準を踏まえつつ、多様な食品を適切に組み合わせ、食に関する指導や食事内容の充実を図ること。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。」と述べられている。この中で筆者が下線を加筆した部分は、自給率向上のために地場産物の導入を積極的に導入する根拠ともいえる部分と考えられる。

### 2-2. 学校給食の食料自給率

この献立をもとに農林水産省がHPで提供している料理自給率計算ソフトを利用して学校給食献立の自給率を算出した。

表4には学校給食実施月と学期の平均自給率を、図3、4にはそれぞれグラフ化したものを示した。

筆者が当地利用の産地を選択、使用した自給率（以下、計算に使用した自給率と記す）の計算結果は年間平均で60.8%、国内平均で手に入る平均的食材を用いた自給率（以下、国内平均自給率と記す）の年間平均は46.7%と約14ポイントの差がみられた。北陸農政局が試算したK市がある石川県の平成20年度の食料自給率は49%であるので、学校給食の食料自給率への貢献は大きいと考

表1 年間の献立内容の一部

献立No	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1	わかめご飯(減) といなりうどん	わかめご飯(減) と肉うどん	麦飯	麦飯	麦飯	麦飯	麦飯	わかめご飯(減) と打ち込み汁	麦飯	すし飯	すし飯
	豚肉と青菜の炒め 物	かつおのごま味噌か らめ	ドライカレー	夏野菜カレー	ピジンバ	カレーライス	カレーライス	打ち込み汁*	ハヤシライス	で巻き寿司の具	ちらしすしの具
	キウイフルーツ	コーンコロッケ	コーンコロッケ	コーンコロッケ	卵スーブ(中華)	ヒレカツ	コーンコロッケ	魚のピーナッツがら め	ほうれん草のサラ ダ	炒り豆	魚の若草味噌かけ
2	麦飯	麦飯	白飯	白飯	麦飯	白飯	白飯	麦飯	発芽玄米ご飯	麦飯	麦飯
	カレーライス	カレーライス	カレー	柳川風煮	カレーライス	小魚から揚げ	おでん	カレーライス	味噌おでん	チキンカレー	カレーライス
	ウインナー 漬物:キヤベツと福 神つけ	三味焼 甘酢漬け	源氏豆 キウイフルーツ	大豆と小魚の佃煮 キウイフルーツ	ウインナー 漬物:胡瓜と福神 つけ	イカと大根の煮物 お浸し	大豆みそ キウイフルーツ	ワカサギのフリッター 煮	ひじきと大豆の佃 煮	ウインナー	はりはり漬け
3	白飯	白飯	白飯	わかめご飯	ゆかり飯(減)と わかめうどん	発芽玄米ご飯	白飯	白飯	白飯	白飯	白飯
	鶏肉の竜田揚げ	江戸っ子煮	いかの照り煮	マーボ茄子	わかめうどん*	卵とじ	すき焼き風煮	車麩の卵とじ	治部煮風	おでん	出し巻き卵
	厚揚げとふきの煮 物	小魚の南蛮漬け	漬物:胡瓜とたくわ ん	しゅうまい	カツオと野菜のみそ 炒め	ひじきとこんにやく の炒り煮	はりはり漬け	うの花の炒り煮	うの花の炒り煮	大豆味噌	田舎煮
4	若竹汁	小松菜と切干の和 え物	めった汁	冬瓜スーブ	キウイフルーツ	キウイフルーツ	キウイフルーツ	みかん	赤だし	キウイフルーツ	味噌汁
							県穀物ふりかけ		キウイフルーツ	県穀物ふりかけ	しそかつおふりか け
5	さくらすし飯	白飯	白飯	白飯	すし飯	発芽玄米ご飯	わかめご飯	白飯	白飯	白飯	赤飯
	花見すし飯の具	豚肉とじゃがいもの煮 物	さわらと野菜の味噌 炒め	肉みそ丼	魚の磯辺フライ	豆腐の中華煮	はす蒸し	炊き合わせ(甘エビ)	鶏の立田揚げ	すき焼き風煮	魚のフライ
	4 つみれ汁	漬物:胡瓜とつぼ 漬け	澄まし汁2	かきたま汁	きんぴらごぼう	拌三絲	干しいも	めった汁	うの花の炒り煮	磯辺和え	そえ野菜ドレッシング
6	花見団子		キウイフルーツ		冬瓜スーブ	Foひじきのり	かきたま汁	しそかつおふりか け	のっぺい汁	キウイフルーツ	澄まし汁2
									しそかつおふりか け		グレープゼリーFe
7	ハムピラフ	白飯	白飯	白飯	わかめご飯	白飯	発芽玄米ご飯	白飯	白飯	白飯	わかめご飯(減) とうどん
	オムレツ(冷)	魚のチリソース	鮭の塩焼き	アジのおろし煮	江戸っ子煮	牛肉とじゃがいもの力 シ	家常豆腐とギョウザ	アジの梅煮	豆腐ハンバーグ	いか天ぷら	卵うどん*
	5 フレンチサラダ	中華風野菜炒め	切干大根の炒め煮	ピーマンとじゃこ炒 め	小魚の南蛮漬け	大豆と小魚の佃煮	中華漬けもの	大根のそぼろあん かけ	れんこんサラダ	切干の炒め煮	厚揚げの中華煮
8	コーンチャウダー	わかめスーブ	味噌汁	味噌汁	キヤベツのゆかり 和え	キウイフルーツ			たら汁	めった汁	
	グレープゼリーFe	穀物ふりかけ									県穀物ふりかけ

表 2 主食別給食回数と割合

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均回数	割合 (%)
給食回数	15	18	22	13	19	21	19	18	16	19	17	17.9	
ご飯が主食	9	10	13	8	12	13	11	10	9	11	11	10.6	59.2
ご飯は白飯	4	8	9	6	8	9	7	7	5	6	4	6.6	62.3
パンが主食	6	8	9	5	7	8	8	8	7	8	6	7.3	40.8

表 3 食品群別摂取量

	学校給食		国民健康・栄養調査
	月平均	1食平均	1食平均
穀類〈米・加工品〉	791.7	74.7	89.2
穀類〈小麦・加工品〉	501.9	68.8	32.1
いも類	337.1	18.8	18.8
砂糖・甘味料類	20.9	1.2	1.9
豆類	178.9	10.0	12.5
種実類	90.8	5.1	0.5
野菜類〈緑黄色野菜〉	269.6	15.1	22.2
野菜類〈その他の野菜〉	1108	61.9	46.1
果実類	284.7	15.9	31.1
きのこ類	47.3	2.6	4.2
藻類	16.1	0.9	2.7
藻類	16.1	0.9	2.7
魚介類	271.6	15.2	15.3
肉類	313.9	17.5	30.5
卵類	78.8	4.4	11.4
乳類	3454.4	193.0	102.6
油脂類	51.3	2.9	3.3
菓子類	83.6	4.7	14.2
嗜好飲料類	35.6	2.0	88.2
調味料・香辛料類	171.7	9.6	21.3
調理加工食品	97.3	5.4	—

表 4 月別・学期別平均自給率等

	計算に使用する 自給率 (%)	国内平均 自給率 (%)	100g 当りカロリー (kcal)	国産カロリー (kcal)
月平均	4月	63.0	43.7	211.6
	5月	61.0	46.5	199.7
	6月	60.9	47.8	198.5
	7月	57.9	44.6	208.9
	9月	57.5	45.7	201.0
	10月	59.4	45.7	202.8
	11月	61.7	48.5	186.9
	12月	60.8	48.1	180.6
	1月	60.9	47.6	201.2
	2月	60.6	46.3	201.7
	3月	64.6	49.4	189.7
	年間平均	年間	60.8	46.7
学期平均	1学期	60.7	45.7	204.7
	2学期	59.9	47.0	192.8
	3学期	62.0	47.8	197.6



えられる。この結果を見ると新学期の4月、卒業期の3月の自給率は年平均より数ポイントであるが高く、お祝いという行事食に地場産物の利用という献立内容の工夫が伺えるようである。

つぎに主食の形態別にその自給率を調べた。表5には飯が主食の場合、表6には白飯が主食の場合、表7にはパンが主食の場合を示した。また、図5、6、7にはグラフ化して示した。主食がご飯の場合の自給率の年間平均は68.2%、その中でも白飯が主食の場合の年間平均は68.6%で差は僅か0.4ポイントであったが、パンが主食の場合の年間平均は49.8%とその差はそれぞれ18.4ポイント、18.8ポイントであった。本来、日本が「洋風

料理」と呼称して伝えてきた料理は、国民の食物摂取量が大きく伸びてきた油脂類や畜産物の利用をも、主食をご飯として組み合わせてきたものである。これを考えると学校給食の主食形態の違いは食文化継承の観点、また食料自給の観点からも大きな意味を持つと言える。

先行研究に中村修らの「学校給食の地場産自給率に関する研究」<sup>7)</sup>がある。この中で調査に参加した栄養士からの「パンの日は、献立が洋風化し自給率が下がる」という指摘をうけ、ご飯献立とパン献立による自給率の比較を試みている。地場産物利用の自給率が高かったA・D・K3つの町の施設の献立を検討しているが、豆腐・わかめ・

図3 月平均の自給率

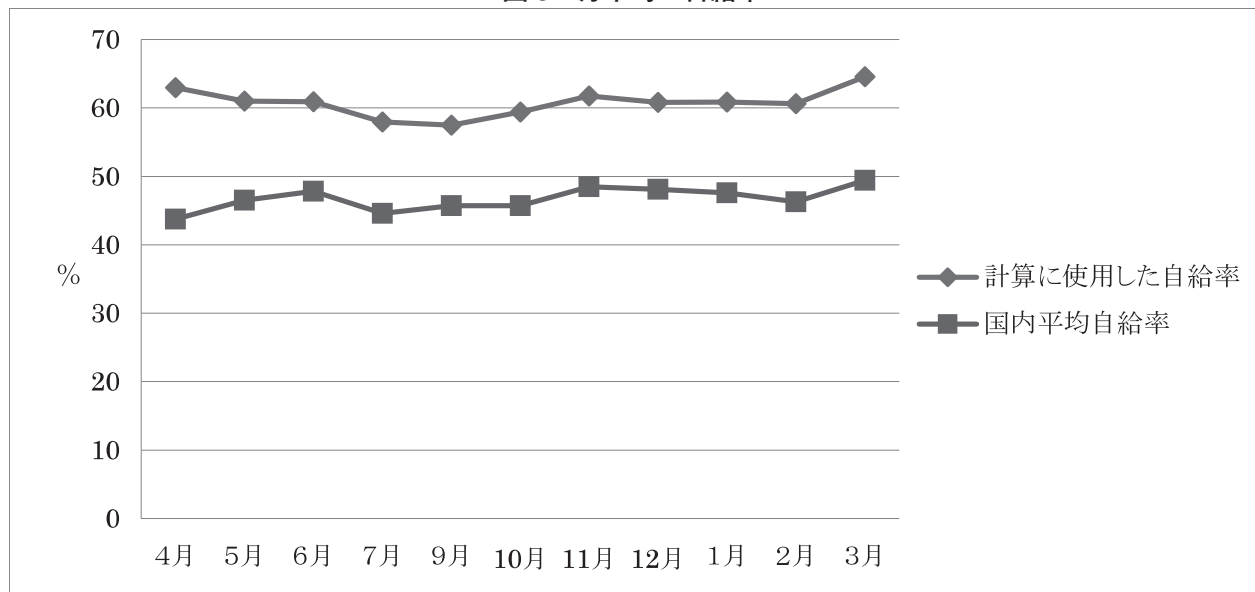


図4 学期平均の自給率

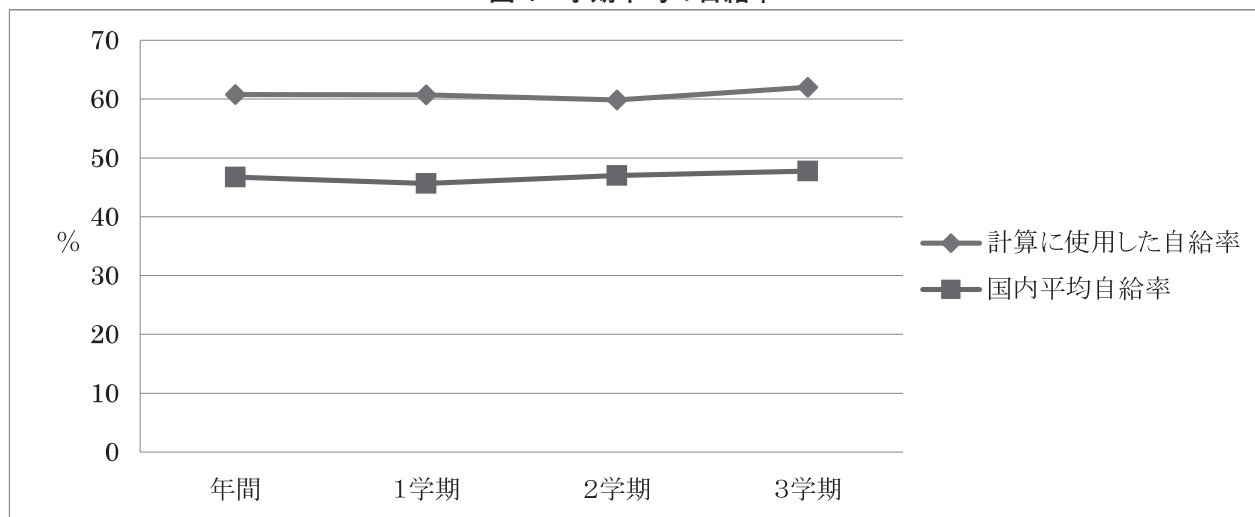


表5 飯が主食の場合の自給率の平均等

		計算に使用する 自給率 (%)	国内平均 自給率 (%)	100g 当りカロリー (kcal)	国産カロリー (kcal)
月平均	4月	73.3	50.7	196.0	24.4
	5月	66.5	49.6	195.0	24.3
	6月	65.9	51.8	192.7	22.8
	7月	65.7	49.0	202.3	24.5
	9月	64.0	48.5	201.0	21.0
	10月	65.6	50.4	194.2	22.1
	11月	68.8	53.2	169.7	22.5
	12月	70.6	54.1	157.0	26.6
	1月	70.6	54.1	157.0	26.6
	2月	68.8	50.8	196.2	22.8
	3月	71.1	54.1	183.2	21.4
	年間	68.2	51.5	185.9	23.6
学期平均	1学期	67.8	50.3	196.5	24.0
	2学期	67.2	51.5	180.5	23.1
	3学期	70.1	53.0	178.8	23.6

表6 白飯が主食の場合の自給率の平均等

		計算に使用する 自給率 (%)	国内平均 自給率 (%)	100g 当りカロリー (kcal)	国産カロリー (kcal)
月平均	4月	72.2	48.7	215.4	26.0
	5月	64.4	48.7	201.6	23.7
	6月	64.2	49.7	196.1	22.9
	7月	67.4	51.1	200.4	26.1
	9月	65.1	49.3	192.3	21.9
	10月	67.6	53.4	188.5	23.4
	11月	69.8	53.2	171.0	24.3
	12月	71.4	53.0	159.1	22.4
	1月	71.4	53.0	159.1	22.4
	2月	68.8	49.0	194.0	23.6
	3月	72.7	53.7	175.7	23.9
	年間	68.6	51.2	186.6	23.7
学期平均	1学期	67.1	49.6	203.4	24.7
	2学期	67.5	51.9	183.9	23.2
	3学期	71.0	51.9	176.2	23.3

表7 パンが主食の場合の自給率の平均等

		計算に使用する 自給率 (%)	国内平均 自給率 (%)	100g 当りカロリー (kcal)	国産カロリー (kcal)
月平均	4月	49.3	34.5	232.3	7.3
	5月	51.9	41.3	207.6	8.3
	6月	53.7	42.0	206.7	9.0
	7月	45.4	37.5	219.5	8.1
	9月	46.3	40.9	200.9	8.0
	10月	49.3	38.1	216.7	8.9
	11月	52.1	42.0	210.6	8.5
	12月	48.7	40.6	210.0	9.0
	1月	49.3	39.1	225.1	8.9
	2月	49.4	40.1	209.3	8.7
	3月	52.6	40.8	201.7	8.5
	年間	49.8	39.7	212.8	8.5
学期平均	1学期	51.6	39.3	215.5	8.2
	2学期	49.1	40.4	209.6	8.6
	3学期	50.5	40.0	212.1	8.7

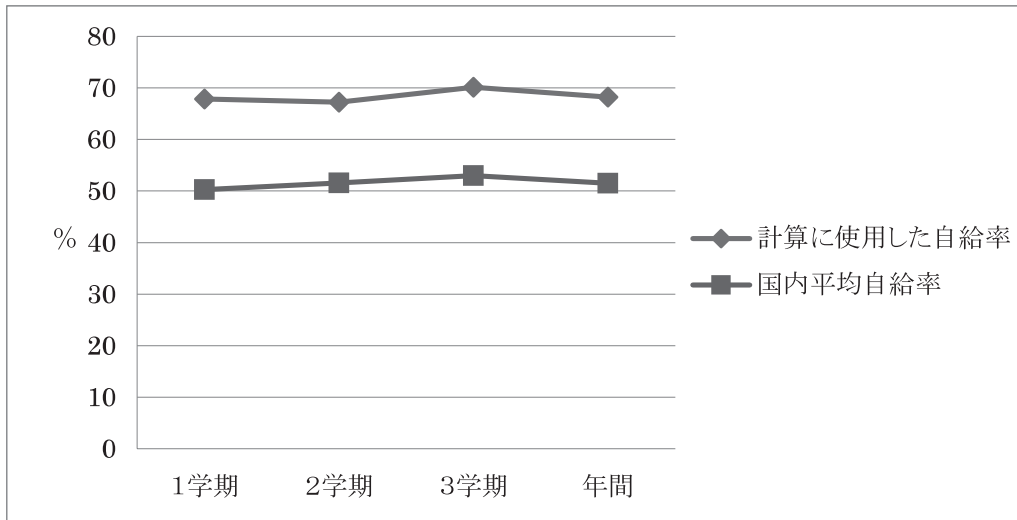


図5 主食がご飯の場合の自給率

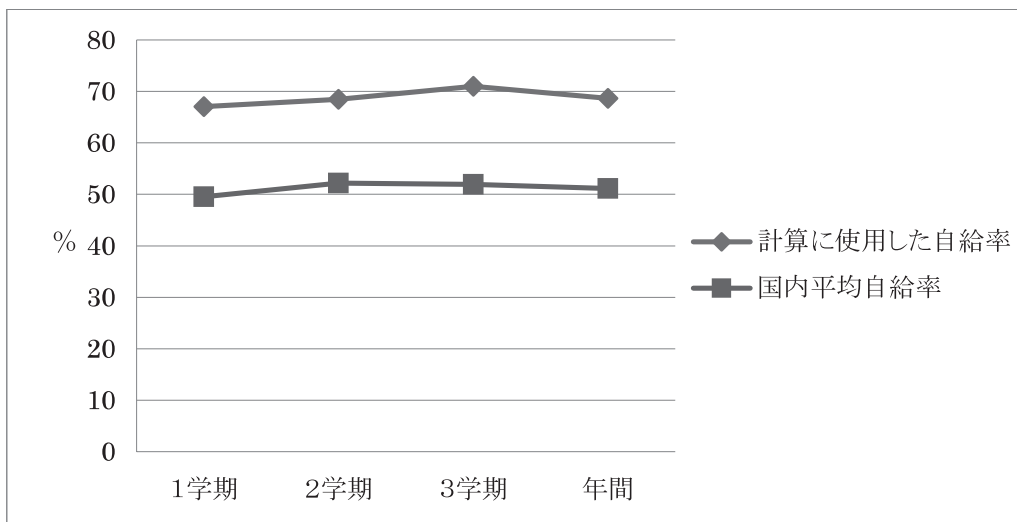


図6 主食が白飯の場合の自給率

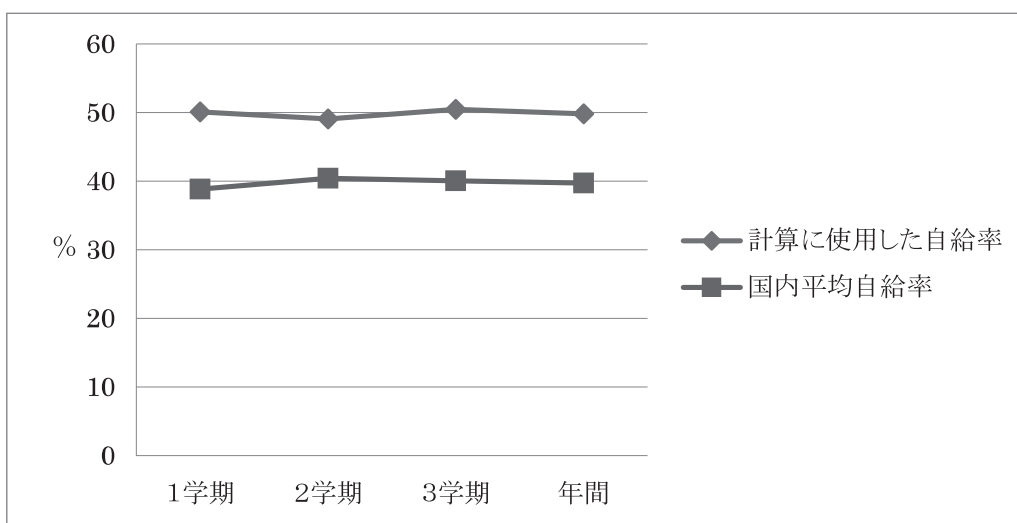


図7 主食がパンの場合の自給率



ひじき・ごま・醤油といった和風料理によく用いる伝統的といわれる食材が必ずしも国産とはいえない、大豆を使用する一次加工品の利用は自給率が下がるなどが指摘されている。しかし、地産地消の取り組みで、味噌や醤油に地元産大豆を利用しているA町のご飯給食では地場産物の自給率53.7%、外国産使用率0%、その他は県内産、国内産の献立も実施可能であることがわかっている。

K市でもパンの献立に使用されることの多いケチャップや多くの香辛料は外国産や国産とのブレンドである。市内統一献立ということもあるが、文部科学省の「幼児、児童または生徒1人1回あたりの学校給食摂取基準」<sup>6)</sup>に基づき作成された献立は、当然ながら年間を通して自給率もほぼ一定である。やはりパンの献立では地場産物利用の工夫は出来ても外国産物の増加は避けられないと考えられる。主食形態別に年間平均の自給率を表8、図8に示したが、ここからもその様子がよく

わかる。

### 3. 地場産物を使用する割合

#### 3-1. 地産地消の流れ

1980年代より地域生産地域消費「地産地消」が取り上げられるようになった。つまり地域で生産されたものを地域で利用しようということであるが、言い換えれば「地域内の食料自給」とも言えよう。この問題が提起された背景の一つは食料自給率の低下であるが、食品の安全・安心に関わる問題が多く起こり生産者と消費者との距離が近いことの重要性、メリットが社会的に認識されたと考えられる。わたしたちが食べる食物の役割の第一の意義は生命維持である。それにはまず何よりも安全性が優先される。生産性や合理性、利潤の追求の中にある食物消費の在り方の矛盾が問題となって表出してきたと考えられ、イタリアの「スローフード」運動や韓国の「身土不二」など世界各国で同様な問題が提唱されている。

表8 主食形態別の年平均自給率

	計算に使用する 自給率	国内平均自給率	100g 当りカロリー	国産カロリー
年平均	60.8	46.7	198.4	17.2
飯平均	68.2	51.5	185.9	23.6
白飯平均	68.6	51.2	186.6	23.7
パン平均	49.8	39.7	212.8	8.5

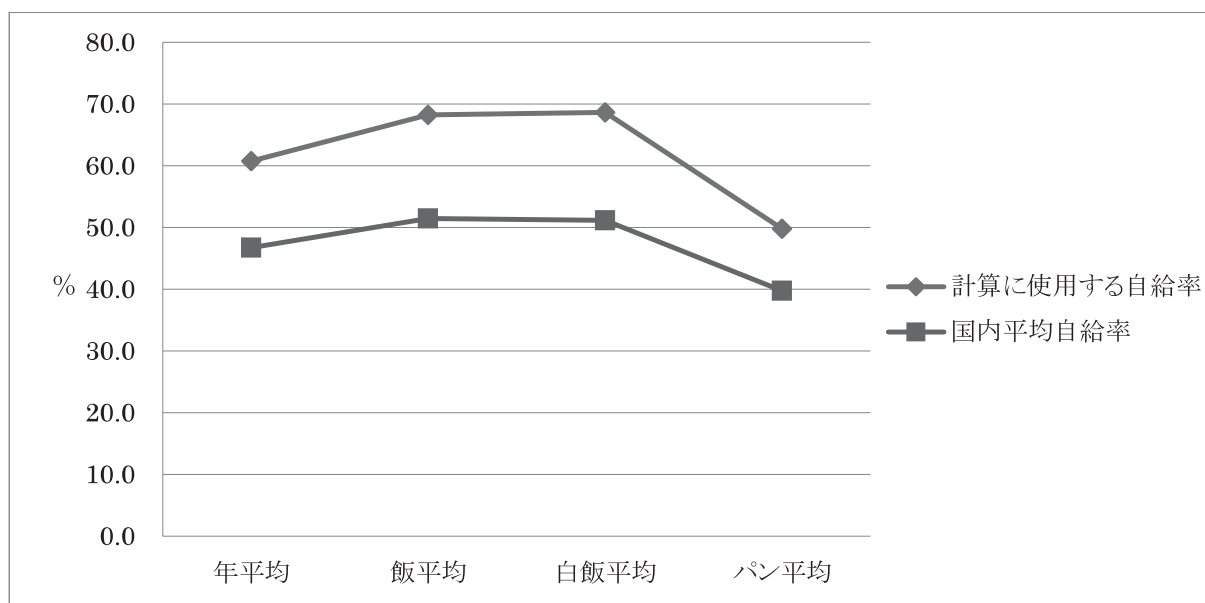


図8 主食形態別の年間平均自給率

食育基本法の施行を受けて食育推進会議により2006年～2010年の5年間の食育推進基本計画<sup>2)</sup>が策定された。その基本的施策の中の食育推進にあたっての目標に関する事項は9項目が掲げられている。これらには具体的な目標値が示され、学校給食における地場産物を使用する割合（食材数ベース）を現状2004年の全国平均21%から2010年には30%にすることを目指していたが、到達に至らなかったため、2011年～2015年の5年間の第2次食育推進基本計画<sup>3)</sup>も現状値26.1%から目標値30%以上にすることを目指している。

### 3-2. 学校給食における地場産物の利用状況

学校給食で利用される食材は、単に給食としての役割が期待されるばかりでなく、児童が教科で学んだ内容を、給食を食べるという行為を通して体感し、それを家庭や保護者へ伝えるという役割、

つまり「生きた教材」としての役割を持つ。これを考える時、地場の産物の利用は直接的な理解・体験の学習－実物を見る、実物に触れる、生産者に直接話を聞く等－に果たす役割が極めて大きいといえる。

文部科学省が発表している学校給食における地場産物活用状況の全国平均の推移<sup>8)</sup>は次のようである。（表9）平成21年度は前年度比2.7ポイント上昇している。が、平成21年度は都道府県別の活用状況が公表されていないので、平成20年度の資料<sup>8)</sup>だが食育推進計画での平成22年の目標30%に届いているのは13道県で平成19年度の14道県より1県減少しており、目標達成は簡単ではない事が推察される。（表10）

表11には石川県とK市の学校給食の地場産物の活用状況の推移<sup>9)</sup>を示した。北陸農政局管内

表9 学校給食における地場産物活用の推移

平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度
21.2%	23.7%	22.4%	23.3%	23.4%	26.1%

表10 学校給食における地場産物活用率（平成20年度 都道府県別）

30%超	北海道、茨城、新潟、長野、鳥取、岡山、愛媛、高知、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎の13道県。
20～30%	青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島、栃木、群馬、千葉、富山、石川、福井、岐阜、静岡、愛知、三重、滋賀、京都、兵庫、和歌山、島根、広島、山口、徳島、香川、鹿児島、沖縄。の27府県
20%未満	埼玉、東京、神奈川、山梨、大阪、奈良、福岡、の7都府県

表11 石川県とK市の学校給食における地場産物活用の推移

	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度
石川県*	18.5%	21.3%	17.1%	17.2%	24.8%	—
K市**	12.2%	12.5%	10.9%	17.9%	23.3%	31.4%

表12 北陸4県の品目別食料自給率（重量ベース）

	米	イモ類	豆類	野菜類	果実類	肉類	鶏卵	牛乳類	魚介類
全国	96	72	30	79	37	8	11	30	62
北陸4県	292	28	53	52	18	3	15	11	49
新潟	376	31	60	75	22	5	22	14	27
富山	278	14	88	21	18	2	11	8	64
石川	166	32	24	45	17	2	10	11	90
福井	244	29	28	35	6	1	5	6	37

の4県の平成20年度の食料自給率<sup>10)</sup>は4県平均が79%と全国平均の41%を大きく上回るが、県別では新潟県が99%、富山県76%、福井県66%に対して石川県は49%である。その内訳を表12に示した。魚介類は90%と他県より大きいものの、その他の食品類は軒並み低い値である。そのような状況の中での、学校給食の地場産物活用は食育推進を意図して生産者、流通加工業者、行政や学校給食関係者等が情報を密接に交換して利用拡大を進める具体的な方法を実践することが必要である。また、市場価格と学校給食で利用できる価格の検討や、市場の流通方法にとらわれない流通の在り方の検討も必要と考えられる。

さて、金沢市に隣接するH市は2009年に石川県内唯一の地産地消課を設置し、積極的に学校給食に地元産食材の利用を推し進めてきた。<sup>11)</sup> 利用拡大を進めるために実践された具体的な方法は

次のようである。

- ①学校給食地元産食材導入検討会の実施
- ②地元協力農家の発掘
- ③地産地消ガイドの活用（市内全小学校5年生に配布）
- ④生産農家による交流給食会の実施
- ⑤地元産大根を使用したおでん月間（10月）の実施
- ⑥学校栄養士による地元産の旬の食材を使用した給食献立の実施や食材納入業者等への協力依頼など

その結果、地元農産物の導入が大幅に伸びた。（図9、10）米については昭和63年から地元産コシヒカリの導入を始めており、現在は市内全域の学校給食で使用している。野菜等については地元協力農家の発掘、またJAの協力を得て学校給食で年間に使用する品目数、約80品目の5割程

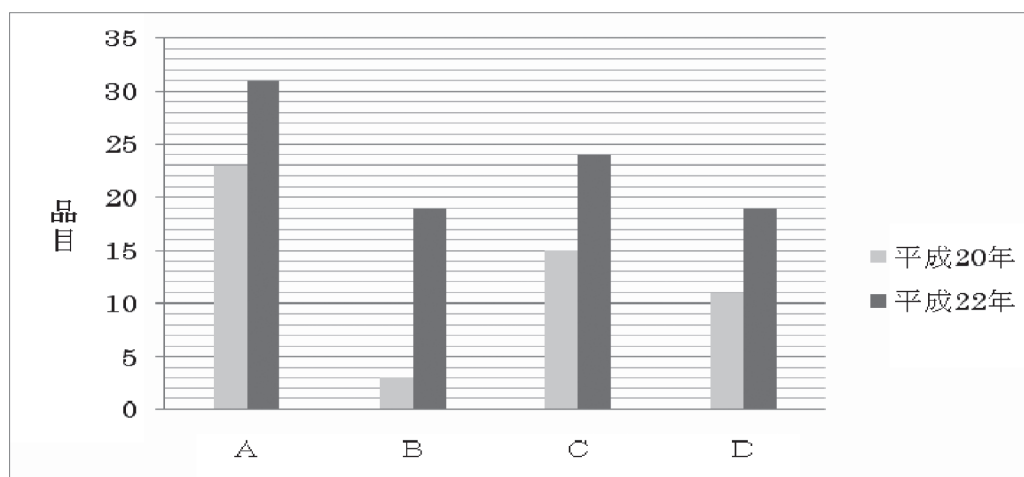


図9 地元農産物の導入実績（野菜等の品目数）

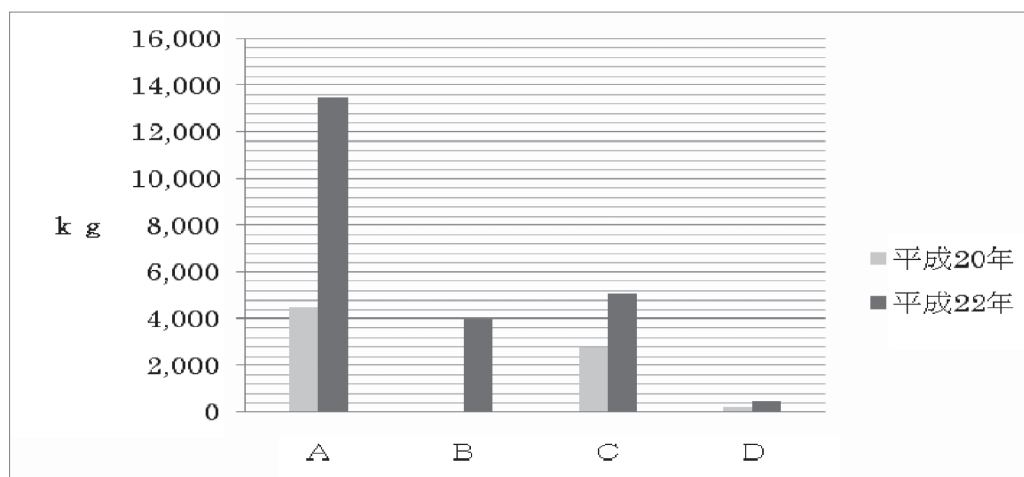


図10 地元農産物の導入実績（野菜等の重量）

度の43品目の利用まで伸びている。品目数は地域の特性もあるので、今後の大きな伸びは期待できないと考えられるが、重量ベースの伸びを推進する計画がなされている。

この取り組み例から学校給食の地場産物の活用は食育推進を意図して幅広い分野の関係者が密接に交流、情報交換をすることで利用の拡大を図れば確実な効果が期待できると考えられる。

#### Ⅳ．まとめ

- ①わが国の食料自給率の変化と急速な低下の原因を考察した。大きく二つ、一つは国民の食物消費の内容が変化したこと、二つには穀物等の生産体制の規模が諸外国に比べ小さいことが考えられた。
- ②食料自給率向上のためにどのようなことが考えられるか検討した。その結果、外食チェーン店等食品産業の農産物利用の国内産利用の拡大や、有効な食育実践の効果として自給率向上の可能性が考えられた。
- ③K市の平成21年度学校給食献立の内容と食物摂取量について調べ、特徴を検討した。当地方の食文化の影響が伺える内容であった。
- ④献立内容を農林水産省提供の料理自給率計算ソフトで自給率を算出した結果、学校給食献立の自給率は60.8%と国内平均自給率46.7%を約14ポイント上回った。主食形態別の自給率ではご飯が主食の場合68.2%、パンが主食の場合49.8%とその差は約18ポイントであった。
- ⑤地産地消についてその運動の根拠となるところをまとめ、学校給食での地場産物の利用状況と拡大への方途を探った。その結果、食育推進を意図した積極的な取り組みが求められること、自給率アップには、品目数での取り組みと重量ベースでの取り組みの両面が必要であると考えられた。

食料自給の面から学校給食を検討したが、国民の健康の根幹をなす「食育」の実践の場として学校給食の果たす役割は大きい。「何を、どれだけ、どのように食べるか」が重要であるように、「食物をどのように獲得するか」ということも極めて重要な課題である。ここに食料自給や地産地消との関わりがある。そのためには食育推進を意図して生産者、流通加工業者、行政や学校給食関係者等が情報交換を密接に行い、幅広く、具体的に利用拡大を進めることが重要である。さらに、価格面の検討や生産・流通の在り方なども、従来の枠にとらわれない柔軟な検討が必要な時代に入っていると考えられた。

#### <参考文献>

- 1) 内閣府：食育基本法 法律第63号 2005年6月
- 2) 内閣府：食育推進基本計画 2006年3月
- 3) 内閣府：第2次食育推進基本計画 2011年2月
- 4) (財) 外食産業調査研究センター：2007年外食産業市場規模推計について  
<http://www.gaishokusoken.jp/files/report/H19> 2011.10.10
- 5) 国民健康・栄養の現状：平成19年厚生労働省国民健康・栄養調査報告より 2010 第一出版
- 6) 文部科学省：学校給食実施基準の施行について（通知）2009
- 7) 中村修、秋永優子、田中理恵、辻林英高、川口進：「学校給食の地場産自給率に関する研究」  
長崎大学総合環境研究 6巻1号 p 89-112 2003
- 8) 文部科学省：平成21年度学校給食による地場産物の活用状況調査  
[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1296589.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1296589.htm) 2011.7.20
- 9) 金沢市：平成22年度「地場農産物学校給食利用拡大検討会」資料より 2010年11月
- 10) 北陸農政局試算資料より  
<http://www.maff.go.jp/hokuriku/food/index.html> 2011.7.20
- 11) 白山市：「市議会生活経済委員会報告」資料より 2011年6月